

Cocktailsoße



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sabine Dorn

Zutaten:

Alle Angaben in Gramm!

50g Milch

70g Öl

Etwas Salz

50g Ketchup

Etwas Worcesters-Soße, Tabasco und Zitronensaft

Zubereitung:

50g Milch, 70g Öl, etwas Salz in der Gewürzmühle mit ein paar Mal P-Taste zu Majo schlagen.

50g Ketchup, etwas Worcesters-Soße, Tabasco und Zitronensaft dazugeben.

Und nochmal kurz auf "Max" verrühren.

Schon ist die 70er Jahre Standard-Soße fertig.

Mir hätte die Hälfte davon für meine 200g Garnelen (gekocht) und 1 Dose Mandarinen auch gereicht.



Frucht-Balsamico-Essig Orangenbalsamico



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:

Ca 500 Gramm Früchte (Himbeere, Bio-Orangen (wer mag mit Schale), Heidelbeeren...)

2 Flaschen weißer Balsamicoessig (z.B. von Aldi)

300 bis 500 Gramm Zucker (je nach Geschmack)

Zubereitung:

Die Früchte klein schneiden und 2 bis 3 Tage in dem Balsamico

einlegen.

Abseihen und die Früchte noch durch den Passieraufsatz (flotte Lotte) geben.

Alles zusammen dann mit dem Zucker aufkochen (CC, Temperatur ca. 110 Grad, Rührintervall 3) und heiß in Flaschen abfüllen.

Haltbarkeit: Mindestens ein halbes Jahr.



Tipp Elvira Preiß:

Geht auch mit Himbeeren und Basilikumblättern oder Himbeer mit Holunderblüten. Der Fantasie ist keine Grenze gesetzt.

Cannelloni mit Hackfüllung und Tomatenbechamel



4 Personen

Zutaten:

Nudelteig:

250 gr Semola (Erläuterung [Semola](#))

90 ml Wasser

Hackfleischfüllung:

1 EL Öl

1 Zwiebel, kleingeschnitten

2 Knoblauchzehen, kleingehackt

500 gr. Rinderhackfleisch

75 ml. Sahne (Kochsahne geht auch)

75 ml. Milch

100 gr. Parmesan gerieben, z.B. mit Multi

Salz/Pfeffer/Basilikum

Tomatenbechamelsauce:

50g Butter

50g Mehl

400ml Milch

1 Dose gehackte Tomaten

Salz/Pfeffer/Rosmarin/frisch gemahlener Muskat

Zum Bestreuen:

100 gr. geriebener Mozzarella

Zubereitung:

Nudelteig:

Teig für Cannelloni mit Multizerkleinerer (bei größeren Mengen K-Haken) herstellen. Ich verwendete die [Cannellonimatrizze von Pastidea](#).



Die Cannelloni in eine Form aufstellen und leicht antrocknen lassen.



Hackfleischfüllung:

1 EL Öl in CC geben, Kochrührelement einsetzen, 140 Grad, Rührintervall 3. Sobald Öl heiss ist die Zwiebel und den Knoblauch zugeben, ein paar Minuten anschwitzen.

Dann das Hackfleisch zugeben und ca. 10 Minuten rühren lassen. Würzen. Sahne/Milch und Parmesan zugeben und alles etwas einkochen lassen. Wenn alles passt, die Temperatur herabdrehen und zur Seite stellen.



Tomatenbechamel:

1 Dose Tomaten in Multizerkleinerer mit Messer geben und alles zerkleinern.

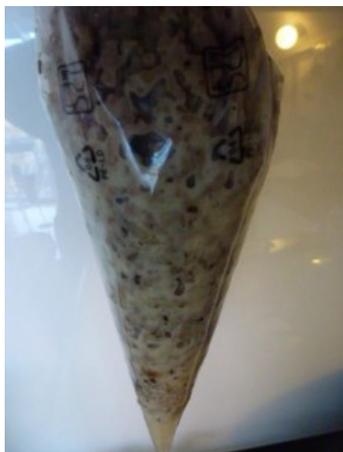
Mehl, Butter, MILch in Kessel mit Flexielement geben. Es muss nichts gesiebt werden und die Butter darf auch kalt sein.. Temperatur 120 Grad einstellen/Rührelement 2 und Zeit auf ca. 7 Minuten stellen.



Nach ca. der halben Zeit die Tomatensosse zugeben und weiterrühren lassen. Mit Salz/Pfeffer/Muskat/Rosmarin würzen.



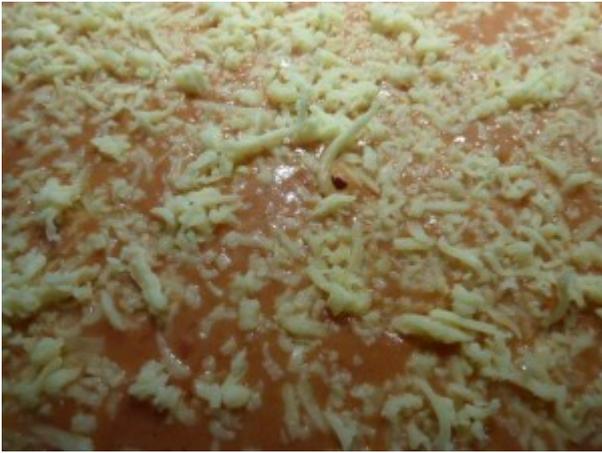
Die abgekühlte Hackfleischfüllung in einen Spritzbeutel füllen. Die Spitze abschneiden und in die stehenden Cannelloni füllen (Alternativ bei größeren Mengen: ggf. mit Wurstfüller füllen?).



Die gefüllten Cannelloni umlegen in der Form (die ich vorher nicht eingefettet habe, war nicht nötig).



Die Tomatenbechamel darüber giessen und mit geriebenem Käse bestreuen (ich hatte Mozzarella). Wenn man die Cannelloni doppelt so hoch einschichtet, sollte zwischen den Schichten schon eine dünne Bechamelschicht.



Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad/Heissluft/35 Minuten überbacken. (ich habe auch etwas Dampf zugegeben beim Backen, muss man aber nicht).

Fertig ☐

Avocado-Apfelsalat mit Orangenhonigsenfdressing



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

1 Avocado

1 Apfel

etwas Parmeggiano/Parmesan

1 Hand voll Erdnüsse

1 Hand voll Himbeeren

Cashewnüsse

Dressing:

Saft einer Orange

Honig

Salz

Schalotte

Knoblauch

Schnittlauch

Chili

Senf

Olivenöl

Zubereitung:

Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen. Schalotte, Knoblauch gehackt zum Schluss untermischen , etwas Schnittlauch

1 Avocado und 1 Apfel, mit Schale schneiden und unter das Dressing mischen. In eine Schüssel geben. Käse hobeln und über den Salat geben

Noch ein paar Nüsse drüber ganz toll sind auch Walnüsse geröstet ich hatte leider keine daheim.

Ein paar Himbeeren zur Deko.



Avocado-Mangosalat mit Limetten-Honigsenf dressing und Shrimps



Fotos und Rezept von Linda Peter

Zutaten:

Salat:

- 1 Avocado
- 1 Mango
- Pflücksalat
- Shrimps
- 1 Hand voll Erdnüsse
- 1 Hand voll Himbeeren

Dressing:

- 1 Limette
- Honig
- Salz
- Scharlotte
- Knoblauch
- Chili
- Senf

Olivenöl

Zubereitung:

Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen (die Zwiebel erst zum Schluss in kleinen Stücken zugeben, da sie durch das Mixen bitter werden kann).



1 Avocado und 1 Mango schälen, schneiden und unter das Dressing mischen.



Auf etwas Pfücksalat drapieren und gebratene Shrimps darüber geben.



Noch ein paar Erdnüsse darüber streuen und Himbeeren

vorsichtig zur Deko nehmen.



Buttermilchwaffeln



Fotos Maren Grau-Soumana Mayaki

Nach dem Rezept aus dem Kuriositätenladen und von Maren Grau-Soumana Mayaki auf CC umgeschrieben.

Zur Zubereitung im KA-Waffeleisen bzw. Waffeleisen für belgische Waffeln

Zutaten:

5 Eier Gr. M
1 Prise Salz
300 g Rohrohrzucker (Alnatura)
Vanille nach Geschmack und Bedarf
250 gr gebräunte Butter
400 ml Buttermilch
500 g Mehl Typ 550
1 TL Backpulver
1 TL Natron

Zubereitung:



Die Butter ohne Rührelement bei 140 Grad in ca 6 min bräunen und abkühlen lassen.

Eier mit Salz und Zucker in ca 7 min mit dem Ballonbesen (den behalte ich nun drin) schaumig aufschlagen. Die gebräunte Butter gut unterrühren und nun abwechselnd Mehl (mit Backpulver & Natron) und Buttermilch auf Stufe eins unterrühren.



Waffeleisen (belgisches) vorheizen und die Waffeln in ca 4 min ausbacken.

Die Waffeln können nun noch mit Mandeln, Haselnüssen oder ähnlichem im Teig gebacken werden.

Die Waffeln haben einen kuchigen Charakter und können sehr gut eingefroren werden und lassen sich toll aus dem Toaster aufwärmen.



Kaiserschmarren Waffeln mit Traum Eischnee



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten:

1 Zitronenaroma
200 gr Mehl, Backmehl
500 gr Mascarpone
10 EL Milch 1,5%
90 gr Rohrohrzucker
1 EL Vanillezucker
8 Eigelb
8 Eiweiß

Zubereitung:



Eiweiß mit Ballonschneebesen steif schlagen und zur Seite stellen.



1 Zitronenaroma, 200 gr Mehl, 500 gr Mascarpone, 10 EL Milch 1,5%, 90 gr Rohrohrzucker, 1 EL Vanillezucker, 8 Eigelb mit Ballonschneebesen verrühren.

Milch, Mascarpone, Zucker unterrühren.

Dann Eischnee unterheben

3-3:30 min backen im KA-Waffeleisen

Ich habe bewusst Bactrennspray benutzt

Original Lütticher Waffeln



Foto Maren Grau-Soumana Mayaki

Rezept von hier
<http://www.kuriositaetenladen.com/2013/08/gaufres-de-liege-20-lutticher-waffeln.html> und von Maren Grau-Soumana Mayaki auf CC abgewandelt

Geht in KitchenAid-Waffeleisen und Waffeleisen für belgische Waffeln.

Zutaten:

150 gr. Butter
1 Päckchen Trockenhefe
3 EL Milch
1 Prise Zucker
400 gr. Mehl
140 ml kalte Milch
2 Eier
25 gr. Rohrohrzucker (optional)
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
150 gr. Perlzucker

Zubereitung:

Braune Butter: 150 gr Butter in die CC geben, 140 Grad , keine

Röhrelemente, und nach ca. 6 Minuten habt ihr perfekte gebräunte Butter.

Die Milch, Eier, Butter, Hefemilch, Mehl, (ggf. Rohrohrzucker), Vanille und Salz mit dem Knethaken kurz umrühren, dann auf Stufe min bis 1 ca 5 min kneten lassen. Der Teig ist sehr fettig.

Den Teig nun gut 30 min in der CC bei 30 Grad gehen lassen. Den Perlzucker noch kurz einarbeiten und dann herausbacken.

Erdnuss-Cheesecake Erdnusskäsekuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Witschel

Erdnuss-Cheesecake

Zutaten/Zubereitung:

Erdnussbutter:

ca 400g Erdnüsse geröstet

Eine gute Prise Salz

ca ein EL Öl (Erdnuss- oder neutrales Öl)

In den Multi und zu Butter verarbeiten

Die Hälfte der Menge zusammen mit
50g Backkakao
125g Puderzucker
1 EL Öl

Noch einmal im Multizerkleinerer kräftig durchrühren, kann passieren das man da noch einmal nachhelfen muss und etwas mit der Hand unterrührt und nach Bedarf noch etwas Öl bei gibt (sollte eine ähnliche Konsistenz aufweisen wie die berühmte Schokocreame)

Den Schoko-Aufstrich beiseite stellen.

Restliche Erdnussbutter
250g Mehl
30g brauner Zucker
1 Ei

Mit dem K-Haken zu Streusel verarbeiten gut die Hälfte in die gefettete Springform (26cm Durchmesser) zu einem Boden andrücken. 30 min kalt stellen restlichen Streusel ebenso kalt stellen bis zur Verarbeitung

800g Magerquark
1 Ei
150g Schlagsahne
35g Speisestärke
300g Zucker
1 Pck Vanillezucker

Mit dem K-Haken und dem Spritzschutz verrühren (hat bei mir zehn Sekunden gedauert) einmal kurz hoch drehen reichte aus ohne Klumpen.

Masse auf den Boden geben.

Bei 180 Grad Umluft je nach Ofen 35-45 Minuten backen (mein Ofen ist immer recht zügig bei mir sind die Backzeiten immer recht kurz hatte es nur 35 Minuten drin)

Den Schoko-Aufstrich vorsichtig mit einem Löffel oder Teigschaber auf der Masse verteilen (den Rand dabei nicht

aussparen) restlichen Streusel drauf und noch einmal 15-20 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Auskühlen lassen und dann noch einmal mindestens 3 Std in den Kühlschrank stellen.



Schoko-Erdnusscreme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

Streichfähig auch nach Erkalten bzw. direkt aus dem

Kühlschrank!

Zutaten:

250 gr Erdnüsse geröstet und gesalzen

2 EL Erdnussöl

60 Gramm Backkakao

100 Gramm Puderzucker

25 Gramm Vanillezucker

Zubereitung:

250 gr Erdnüsse geröstet und gesalzen und
2 EL Erdnussöl zu Erdnussbutter verarbeiten.

60 Gramm Backkakao, 100 Gramm Puderzucker und 25 Gramm
Vanillezucker zugeben.

Insgesamt 2 x 2 min im Multi



Mega lecker



Bon Appétit!